

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 12012

4 mei

2015

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier BOB Pomme du Limousin

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 120 van 15 april 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van een bestaand productdossier, kan tot uiterlijk 15 juni 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad (1) bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN WIJZIGING OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 53, LID 2, EERSTE ALINEA, VAN VERORDENING (EU) Nr. 1151/2012

„POMME DU LIMOUSIN”

EU-nr. FR-PDO-0105-01285 – 21.11.2014

BOB (X) BGA ()

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Syndicat de défense de l'AOC Pomme du Limousin
Le Bois Redon 19230 Pompadour
Tel. +33 555733151
Fax +33 981383423
E-mail: info@pomme-limousin.org

Het Syndicat de défense de l'AOC Pomme du Limousin verenigt de bij de BOB „Pomme du Limousin” betrokken marktdeelnemers (producenten en opslag- en verpakkingsbedrijven) en heeft een rechtmatig belang bij indiening van de aanvraag.

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

Naam van het product
☒ Beschrijving van het product
☐ Geografisch gebied
☒ Bewijs van oorsprong
☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
☐ Verband
☒ Etikettering
☒ Overige: bijwerking contactgegevens van groepering en bevoegde autoriteiten, afbakening geografisch gebied, verband met geografisch gebied



4. Aard van de wijziging(en)

☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. Wijziging(en)

– Beschrijving van het product

In aanvulling op de minimumgrootte (65 mm) wordt nu ook een minimumgewicht (115 g) vastgesteld, op basis van een nationale sectorale overeenkomst uit april 2011. Het gewicht is voor de consument ook gemakkelijker te controleren.

De specifieke verwijzing naar Verordening (EG) nr. 85/2004 van de Commissie (2) waarin de handelsklassen voor appelen zijn vastgelegd, is geschrapt. Aangegeven wordt dat de klassen Extra en 1 de klassen zijn zoals omschreven in de Europese regelgeving; de toepasselijke verordening wordt niet vermeld, omdat de regelgeving aan verandering onderhevig is.

De zin „Van de betrokken appel afgeleide producten (sap, compote, enz.) kunnen geen aanspraak maken op het gebruik van de BOB „Pomme du Limousin”.” wordt geschrapt, aangezien alleen producten waarop het productdossier van een benaming betrekking heeft, voor die benaming in aanmerking komen.

De kleur van de appelen wordt nader omschreven: waarde 2 (C3 en C4), 3 (C5 en C6) of 4 (C7 en C8) volgens de nationale kleurcode voor de Golden van het Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes. Dit is bedoeld als aanvulling op de bepalingen omtrent suikergehalte, stevigheid en zuurgraad die dienen ter beschrijving van de mate van rijpheid van de appelen.

– Melding van samenvoeging van homogene productie-eenheden

De mogelijkheid homogene productie-eenheden samen te voegen wordt ingevoerd om het beheer van de opgeslagen en verpakte partijen op het bedrijf en in het verpakkingscentrum te vergemakkelijken. De in het huidige productdossier opgenomen verplichting appelen van verschillende homogene productie-eenheden voor de gehele levensduur van de boomgaard van elkaar gescheiden te houden, heeft tot gevolg:
- voor de producent: extra werk en dus extra kosten. De boomgaard kan namelijk bestaan uit een groot aantal homogene productie-eenheden die alleen wat betreft het jaar van aanplanting van elkaar verschillen. Mits het verschil minder dan drie jaar bedraagt, worden deze eenheden, wanneer het stadium van vier bladeren is bereikt, op precies dezelfde wijze beheerd wat het werk aan de bomen betreft. De appelen in deze productie-eenheden zijn homogeen en worden op dezelfde datum geplukt;
- voor het verpakkingscentrum: extra werk en vooral extra kosten in verband met het grote aantal partijen dat op het centrum gescheiden moet worden gehouden.

Het samenvoegen van homogene productie-eenheden moet vóór 1 januari van het jaar van de oogst schriftelijk aan de groepering worden gemeld.

– Oogst

De datum van toezending van de jaarlijkse samenvattende oogstverklaring aan de groepering wordt vervroegd naar 30 november van het oogstjaar (in plaats van 15 december) met het oog op een betere follow-up.

– Follow-up door de bedrijven die bij de opslag en/of het verpakken van de appelen betrokken zijn

Voorgesteld wordt, wat het register van uitgaande partijen betreft, de formulering „gegevens van het identificatie-etiket” te vervangen door „de identificatiegegevens van de appelen”.

Afhankelijk van het verpakkingscentrum bevatten de vermeldingen op elke verpakte partij:
- ofwel letterlijk de gegevens van het identificatie-etiket (producent, nummer van de homogene productie-eenheid) en het getal van de dag van verpakking,



– ofwel een partijnummer dat verwijst naar dezelfde identificatiegegevens, zoals producent, nummer van homogene productie-eenheid en dag van verpakking.

Deze wijziging heeft hoe dan ook geen gevolgen voor de traceerbaarheid van de appelen. De producent en de homogene productie-eenheid waar de appelen zijn geproduceerd, kunnen te allen tijde worden geïdentificeerd.

– Teelttechnieken

Het agronomisch rendement van maximaal 58 ton per ha als vastgesteld bij de aanvraag tot erkenning van de BOB wordt gewijzigd. De volgende omschrijving wordt voorgesteld: „De gemiddelde opbrengst van het bedrijf, berekend voor alle homogene productie-eenheden die als productie-eenheid voor de BOB zijn erkend, mag ten hoogste 70 ton appelen per hectare bedragen.”.

Het huidige voorgeschreven opbrengstcijfer strookt niet langer met de opbrengsten die inmiddels dankzij de grotere technische knowhow van de producenten en hoogwaardigere praktijken worden gerealiseerd. Met een juiste inrichting van de boomgaard en de maximaal toegestane dichtheid kan het huidige opbrengstplafond worden bereikt en overschreden zonder afbreuk te doen aan de kenmerken van de appelen met de oorsprongsbenaming.

– Irrigatie

Om de controle te vergemakkelijken, zijn de bepalingen omtrent de follow-up inzake irrigatie nader omschreven. Verduidelijkt wordt dat de toegevoerde hoeveelheden vanaf de eerste dag van irrigatie geringer moeten zijn dan de reële evapotranspiratie minus de totale hoeveelheid nuttige neerslag die in de irrigatieperiode is gevallen.

De gegevens die op de individuele waterbeheerkaart moeten worden vermeld, worden nader omschreven, zodat zeker is dat zij kunnen dienen als basis voor de documentencontrole.

Aldus kan worden gewaarborgd dat bij irrigatie met beleid te werk wordt gegaan en met name dat niet meer water wordt toegevoerd dan nodig is ter compensatie van de reële evapotranspiratie minus de hoeveelheid nuttige neerslag, zoals bepaald in het productdossier.

– Etikettering

De wijzigingen zijn bedoeld om deze paragraaf qua formulering in overeenstemming te brengen met Verordening (EU) nr. 1151/2012.

Voor voorverpakte appelen wordt een uitzondering toegestaan op de verplichting elke appel afzonderlijk van een etiket te voorzien, aangezien deze appelen in het schap niet tussen andere appelen kunnen komen te liggen. Er is geen risico dat deze appelen, wanneer zij niet van een afzonderlijk etiket zijn voorzien, door de consument met andere appelen worden verward. Deze wijziging vereenvoudigt ook het beheer van de appelen in het verpakkingscentrum.

– Overige wijzigingen

In de rubriek „Bevoegde dienst van de lidstaat” en de rubriek „Aanvragende groepering” zijn de contactgegevens bijgewerkt.

In de rubriek „Productcategorie” is de voor het product toepasselijke productcategorie nader omschreven overeenkomstig de formulering in bijlage XI bij Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 van de Commissie (3).

In de rubriek „Afbakening van het geografische gebied” is de zin waarin de in het geografische gebied te verrichten stappen worden genoemd, geherformuleerd om elk misverstand uit te sluiten. Aangegeven wordt dat alle stappen, vanaf de productie tot het verpakken, in het geografische gebied moeten plaatsvinden. In dezelfde rubriek is de term „geteeld” vervangen door de passender term „geproduceerd” in de zin: „In de boomgaarden worden de appelen in homogene productie-eenheden geproduceerd […]”.

De tekst in de rubriek „Bewijs van het verband met het geografische gebied – Specificiteit van het product” is aangepast aan de vereisten van Verordening (EU) nr. 1151/2012.



ENIG DOCUMENT

„POMME DU LIMOUSIN”

EU-nr. FR-PDO-0105-01285 – 21.11.2014

BOB (X) BGA ()

1. Naam

„Pomme du Limousin”

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De „Pomme du Limousin” is een verse appel die zich kenmerkt door:
– een enigszins langwerpige vorm met een opvallende kelk en kelkholte,
– een grootte van minimaal 65 mm of een gewicht van minimaal 115 g,
– wit stevig vruchtvlees en een knapperige, sappige en niet-melige textuur,
– een uitgebalanceerd zoet/zuur aroma.

De betrokken appelen zijn van de variëteit „Golden delicious” of mutaties daarvan die eveneens voor de oorsprongsbenaming „Pomme du Limousin” zijn toegestaan omdat de standaardkenmerken ervan sterk lijken op die van „Golden delicious”, met uitzondering van „Cala golden”.

De „Pomme du Limousin” heeft een brekingsindex van ten minste 12,5% Brix, een stevigheid van ten minste 5 kg/cm^2 en een zuurgraad van ten minste 3,7 g appelzuur per liter.

Het gaat om appelen van de klassen Extra en 1 in de zin van de Europese regelgeving, of van klasse 2, maar dan uitsluitend vanwege de mate van ruwschilligheid.

De „Pomme du Limousin” is wit-groen tot geel en kan een lichtroze zijde hebben.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

–

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle fasen van de productie vinden plaats in het afgebakende geografische gebied.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Na de oogst moeten de appelen koud worden bewaard, zodat ze hun kenmerkende stevigheid, textuur en sappigheid behouden.

In het geografische gebied is sprake van specifieke knowhow met betrekking tot de opslag die erin bestaat dat de verpakkingscentra:
– werken met een plattegrond van de opslagruimte die wordt gemaakt op basis van vruchtanalyses die zij tijdens de oogst verrichten, en zorgen voor een gecoördineerde aanvoer van appelen door de producenten;
– de ruimten op de best mogelijke wijze zo snel mogelijk vullen;
– het zuurstofgehalte controleren wanneer de vruchten voldoende gekoeld zijn en gedurende het



gehele verkoopseizoen zorgen voor een stabiele temperatuur en het juiste zuurstof- en koolzuurgasgehalte.

Het verpakken moet in het geografische gebied van de oorsprongsbenaming „Pomme du Limousin” plaatsvinden vanwege:
– de op de verpakkingscentra aanwezige knowhow met betrekking tot het beheer van de opgeslagen vruchten (controle in de ruimten en inspecties van het fruit tijdens de bewaarperiode);
– de kwetsbaarheid van de vruchten en de gevoeligheid daarvan voor stoten en ruwe behandeling;
– de speciale verpakkingsapparatuur waarmee schokeffecten kunnen worden beperkt, zodat de kwaliteit van het fruit behouden blijft;
– de noodzakelijke traceerbaarheid van de appelen, die niet onverpakt worden vervoerd en elk afzonderlijk van een etiket worden voorzien, zodat de consument het product duidelijk kan herkennen en niet met fruit van andere herkomst verwart.

De appelen worden verpakt in verpakkingen die geschikt zijn om de kwaliteitskenmerken van de vruchten te behouden.

Daarom is verpakking in eenheden van meer dan 20 kg en in plastic of papieren zakken verboden.

De appelen mogen niet meer onder de beschermde oorsprongsbenaming „Pomme du Limousin” in het verkeer worden gebracht na een datum die wordt vastgesteld op grond van de kleuring van de vruchten en die ligt tussen 1 juni en 1 augustus van het jaar volgend op de datum van de oogst.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Elke appel afzonderlijk wordt ter identificatie voorzien van een stickertje met daarop:
– het BOB-symbool van de Europese Unie en/of de vermelding „AOP” (BOB), deze laatste in lettertekens die ten minste even groot zijn als de grootste lettertekens op het stickertje;
– de naam „Pomme du Limousin” in lettertekens die ten minste half zo groot zijn als de lettertekens van de vermelding „AOP”, of groter dan 1,5 mm indien deze vermelding ontbreekt.

De verplichting de appelen elk afzonderlijk van een etiket te voorzien, is niet van toepassing op voorverpakte vruchten.

De etikettering op eenheidsverpakkingen bevat op de zijde waarop de gestandaardiseerde vermeldingen zijn aangebracht:
– de oorsprongsbenaming „Pomme du Limousin” in lettertekens die ten minste even groot zijn als de grootste lettertekens op de etikettering, afgezien van de lettertekens van de vermelding „AOP” of „appellation d’origine protégée” (beschermde oorsprongsbenaming);
– het BOB-symbool van de Europese Unie.

Het etiket mag tussen de vermelding „AOP” of „appellation d’origine protégée” en de naam van de oorsprongsbenaming geen andere vermelding bevatten.

Behalve op de etikettering moeten op alle begeleidende documenten en facturen de oorsprongsbenaming „Pomme du Limousin” en de vermelding „appellation d’origine protégée” of „AOP” worden aangebracht.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Gemeenten van het departement Corrèze:

Allassac, Arnac-Pompadour, Beyssac, Beyssenac, Chabrignac, Chameyrat, Concèze, Condat-sur-Ganaveix, Donzenac, Espartignac, Estivaux, Juillac, Lagraulière, Lascaux, Lubersac, Montgibaud, Objat, Orgnac-sur-Vézère, Perpezac-le-Noir, Sadroc, Saint-Aulaire, Saint-Bonnet-l’Enfantier, Sainte-Féréole, Saint-Germain-les-Vergnes, Saint-Julien-le-Vendômois, Saint-Martin-Sepert, Saint-Pardoux-Corbier, Saint-Pardoux-l’Ortigier, Saint-Solve, Saint-Sornin-Lavolps, Saint-Ybard, Salon-la-Tour, Ségur-le-Château, Seilhac, Troche, Uzerche, Vigeois, Vignols, Voutezac.

Gemeenten van het departement Creuse:

Bénévent-l’Abbaye, Chauchet (Le), Grand-Bourg (Le), Marsac, Montboucher, Nouzerolles, Sardent, Saint-Agnant-de-Versillat, Sainte-Feyre, Saint-Germain-Beaupré, Saint-Julien-le-Châtel, Saint-Pierre-Chérignat.



Gemeenten van het departement Dordogne:

Angoisse, Anlhiac, Clermont-d'Excideuil, Dussac, Excideuil, Firbeix, Genis, Jumilhac-le-Grand, Lanouaille, Payzac, Saint-Cyr-les-Champagnes, Saint-Médard-d'Excideuil, Saint-Mesmin, Saint-Paul-la-Roche, Saint-Pierre-de-Frugie, Saint-Priest-les-Fougères, Salagnac, Sarlande, Sarrazac, Savignac-Ledrier.

Gemeenten van het departement Haute-Vienne:

Boisseuil, Bussière-Galant, Chalard (Le), Champnétery, Château-Chervix, Cognac-la-Forêt, Coussac-Bonneval, Geneytouse (La), Glandon, Glanges, Janailhac, Ladignac-le-Long, Linards, Meyze (La), Nieul, Oradour-sur-Vayres, Pensol, Roche-l'Abeille (La), Roziers-Saint-Georges, Sainte-Anne-Saint-Priest, Saint-Hilaire-la-Treille, Saint-Jean-Ligoure, Saint-Laurent-les-Eglises, Saint-Léonard-de-Noblat, Saint-Mathieu, Saint-Méard, Saint-Paul-d'Eyjeaux, Saint-Yrieix-la-Perche, Vicq-sur-Breuilh.

5. Verband met het geografische gebied

Specificiteit van het geografische gebied

De bodems in het geografische gebied rusten op een kristallijne ondergrond die tijdens het proces van bodemvorming uit metamorf of granieten moedergesteente is ontstaan, met ter plaatste gevormde verweringsformaties en formaties op (vroegere) residuele colluviale of alluviale gronden.

Ze zijn tegelijk licht en diep en houden goed water vast.

Het geografische gebied kent een vochtig oceaanklimaat, met een niet al te overvloedige regenval (jaarlijkse gemiddelde neerslag minder dan 1.300 mm) en gematigde temperaturen (gemiddelde temperatuur hoger dan 9 °C).

Hierbij komt nog de hoogteligging: de boomgaarden liggen op plateaus op zacht glooiende heuvels met een goede luchtdoorstroming, op een hoogte van gemiddeld 350 tot 450 m.

De Limousin is een uitgesproken fruitstreek. De „Golden delicious" is er al in de jaren vijftig van de vorige eeuw aangeplant en kent sindsdien een gestage opgang. Naast de veehouderij is de appelteelt hier een belangrijke landbouwactiviteit, die berust op van oudsher toegepaste teeltmethoden zoals beheerste toepassing van irrigatie en handmatige oogst.

Daarnaast is ook de plaatselijke knowhow wat betreft de opslag van de vruchten van belang. Na de oogst worden de appelen opgeslagen in speciale opslagruimten met klimaatbeheersing die jaarlijks op basis van bepaalde (onderhouds)technische parameters (gasdichtheid, inhoud, aantal bedrijfsuren e.d.) worden ingesteld. Deze ruimten worden regelmatig gecontroleerd om zeker te zijn van de goede staat van conservering van de partijen tot het moment waarop deze de ruimte verlaten.

Specificiteit van het product

Kenmerkend voor de „Pomme du Limousin" zijn de uitstekende smaakeigenschappen en het uiterlijk van de appel: de enigszins langwerpige vorm, de kleuring, het stevige vruchtvlees, de sappigheid en de uitgebalanceerde zoet-zure smaak. Bovendien is de vrucht zeer goed houdbaar, zodat ze tot 1 augustus in de winkel kan liggen.

Causaal verband

Het natuurlijke milieu met zijn specifieke kenmerken en de traditionele boomkweekpraktijken zijn ideaal voor het kweken van appelbomen van de variëteit „Golden delicious" en hebben het mogelijk gemaakt de oorspronkelijke kenmerken van de „Pomme du Limousin" te behouden.

Door de hoogte is de invloed van de zon sterker dan in de lager gelegen delen, maar worden de hoogste temperaturen getemperd. De afwisseling van koude nachten en warme, zonnige dagen op de hoogvlaktes in het geografische gebied bevordert de ontwikkeling van een goed evenwicht tussen zuren en suikers en de lichtroze kleuring van de schil door de voor de „Pomme du Limousin" kenmerkende anthocyanen.

Doordat de appel wordt geteeld op een hoogte met grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht, krijgt de vrucht ook een meer langwerpige vorm en kenmerkt ze zich door een grotere stevigheid en sappigheid.



In de Limousin worden appels op zeer specifieke wijze geteeld. Zo zorgt de praktijk van beheerst irrigeren ervoor dat de kenmerken van de vrucht behouden blijven en optimaal tot hun recht komen, terwijl ook een betere bloei-inductie in het volgende jaar wordt verkregen. Verder worden de appelen met de hand geplukt om elke aantasting van de kenmerken ervan te voorkomen.

Van belang is ook de plaatselijke kennis van opslagmethoden, die geheel op de goede houdbaarheid van de „Pomme du Limousin” zijn toegesneden. Na het oogsten wordt de inwendige temperatuur van de vruchten zo snel mogelijk omlaaggebracht. De appelen worden binnen een zeer kort tijdsbestek opgeslagen in de daarvoor bestemde ruimten, waar onmiddellijk klimaatbeheersing wordt toegepast om de kwaliteit van de vruchten te behouden.

De teelt van „Pomme du Limousin” is een belangrijke economische activiteit, die werk biedt aan ongeveer 1500 vaste medewerkers en 2500 seizoenarbeiders (cijfers uit 2011).

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ef0066e6-042a-4314-b995-0860cb54033a/telechargement

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.
(2) PB L 13 van 20.1.2004, blz. 3.
(3) PB L 179 van 19.6.2014, blz. 36